

Cake anglais



Infos sur la recette :

- préparation : 25 min
- cuisson : 1h30

Ingrédients pour 2 moules à cake :

- 280 g de sucre
- 450 g de farine
- 6 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 350 g de beurre
- 300 g de cubes d'écorces de citrons confits
- 300 g de cubes d'écorces d'oranges confites
- 300 g d'angélique confites
- 300 g de raisins secs gloden réhydratés 12 h dans un mélange 1/3 eau de fleur d'oranger et 2/3 d'eau tiède
- 24 cerises confites
- 1 zeste de citron

Réalisation :

- Travailler le beurre et le sucre au ruban ; ajouter les œufs 1 à 1.
- Ajouter, la farine, la levure et les raisins, les fruits (sauf les cerises) et le zeste.
- Beurrer et fariner les moules.
- Déposer de la pâte à mi-hauteur, faire une ranger de cerises et recouvrir de pâte.
- Cuire 1h30 à 2h à 150°C.

Idées :

- Se congèle très bien.